

AL GUSTO

CUCINA PUGLIESE E SICILIANA

ANTIPASTI

- **Scamorza Tartufata & Funghi e Panna** (frisch eingetroffen aus Italien)
warmer Trüffel Scamorzakäse mit Champignon und Sahne -Delikatesse- 16,90
- **Caprese di Bio Bufala** mit Büffelmozzarella-Tomaten-Basilikum 12,90
- **Antipasto Al Gusto** warme & kalte Vorspeisen *p.P. ab* 16,50
- **Insalatina mista** kleiner bunter Salat der Saison 5,60

LA CUCINA DI OGGI

- Spaghetti con **Funghi e Verdure** al'aglio e olio* 14,50
Spaghetti mit Champignon, Gemüse, Knoblauch, Chili, Öl
- Pasta con **Salsiccia** al Pomodoro* 16,90
Nudeln mit Salsiccia in Tomatensalsa geschmort
- Fusilloni **Spezzatino di Vitello** con Funghi in salsa cremosa* 19,90
dicke Fusilli an Kalbsragout mit Pilzen, Weisswein, Tomaten, Sahnesauce
- Spaghetti **Seppia, Spinaci con Pomodorini** al Vino bianco* 21,90
Spaghetti mit Tintenfischstreifen, Cherrytomaten, Kräuter, Weisswein
- Merluzzo** alla Livornese & Verdure* 25,90
Kabeljau nach Livornesische Art mit Oliven, Kapern, Weisswein, Tomaten, Kräuter dazu mediterranes Gemüse
- Bistecche di Agnello** alla griglia & Verdure* 21,90
Irische Lammsteaks gegrillt & Gemüse

TRATTORIA E VINOTECA

AL GUSTO

CUCINA PUGLIESE E SICILIANA

Ossobuco alla Milanese & Tagliatelle 21,90
Kalbshaxenscheibe nach Mailänder Art mit Kapern, Zwiebeln, Sellerie, Kräuter, Weisswein, fruchtige Tomatensalsa

Pasta Pomodoro mit Tomatensalsa 9,50

Pasta al'Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce 10,50

Spaghetti al'aglio e olio, pomodorini e peperoncino 11,50

Scaloppina Vitello al Pepe verde-Cognac-Panna & Tagliatelle 29,90
Kalbsrückenschnitzel an grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce

Scaloppina Maiale al vino bianco & Pasta, Parmigiano 18,90
Scaloppina vom Schweinerücken & Nudeln an Weissweinjus

Pepata di Cozze al Gusto 18,90
Miesmuscheln an Tomaten-Kräuter-Weisswein, leicht pikant

DOLCE

Tiramisu a modo nostro 8,50

Torta della Nonna con Fragole e Panna 7,00
(Zitronen-Vanillecreme Tarte mit Pinienkernen, frische Erdbeeren mit Sahne)

½ Portionen abzgl. 2,00 € / Parmesan 2,00 €/Glutenfrei p.P. 3,00 €

**Zahlung: in Bar oder mit EC Karten (ab 20,-€) möglich
Keine Kreditkarten!**